

MENU DE LA SEMAINE 48 DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

		LUNDI 25 NOVEMBRE	Allerg.	MARDI 26 NOVEMBRE	Allerg.	MERCREDI 27 NOVEMBRE	Allerg.	JEUDI 28 NOVEMBRE	Allerg.	VENDREDI 29 NOVEMBRE	Allerg.
PETIT-DEJEUNER	LIQUIDE	CAFÉ/CACAO/THÉ		CAFÉ/CACAO/THÉ		CAFÉ/CACAO/THÉ		CAFÉ/CACAO/THÉ		CAFÉ/CACAO/THÉ	
		LAIT	7	LAIT	7	LAIT	7	LAIT	7	LAIT	7
		JUS DE FRUITS		JUS DE FRUITS		JUS DE FRUITS		JUS DE FRUITS		JUS DE FRUITS	
	SOLIDE	PAIN/PAIN SPÉCIAL	1	PAIN/PAIN SPÉCIAL	1	PAIN/PAIN SPÉCIAL	1	PAIN/PAIN SPÉCIAL	1	PAIN/PAIN SPÉCIAL	1
		CÉRÉALES	1	CÉRÉALES	1	CÉRÉALES	1	CÉRÉALES	1	VIENNOISERIES	1
		BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	CÉRÉALES	7
	FRUITS		FRUITS		FRUITS		FRUITS		BEURRE/CONFITURE/MIEL FRUITS		
DEJEUNER	ENTREE	POTAGE		POTAGE		POTAGE		POTAGE		POTAGE	
		SALADE DE BOULGOUR / DÉS DE DINDE	1/3	TABOULÉ AUX ÉPICES	1	CHÈVRE CHAUD	7	SALADE DE PÂTES / THON	1/4	SALADE DE RIZ / OLIVES VERTES / FETA	7/1
		SALADE DE BOULGOUR À LA MEXICAINE	1	TABOULÉ À LA MENTHE	1	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	1/3	SALADE DE PÂTES / BETTERAVES CRUES / MOZZA	7/1	SALADE DE RIZ / LÉGUMES	1/
		SALADE DE CHOU CHINOIS ET RADIS NOIR		CAROTTES RÂPÉES		SALADE VERTE		SALADE DE CŒURS DE PALMIERS / CORNICHONS		DUO DE CHARCUTERIES	
		BETTERAVES		SALADE DE MAÏS / POIVRONS				HARICOTS BLANCS PERSILLÉS		CHAMPIGNONS	
	PLAT PROTIDIQUE	SAUTÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE OU COUSCOUS AUX FRUITS SECS	10/8	STEACK HACHÉ SAUCE ÉCHALOTTE OU PANÉ FROMAGÉ	7	LASAGNES SAUMON / ÉPINARDS	7/4	SAUCISSE AUX FINES HERBES OU FILET DE LIEU SAUCE CITRON	4	JAMBON BRAISÉ SAUCE MADÈRE OU FILET DE COLIN MEUNIÈRE	4
	GARNITURE	CÉRÉALES GOURMANDES	1	PURÉE DE POMMES DE TERRE		SALADE VERTE		RIZ	1	LENTILLES	
		CAROTTES		TOMATES PROVENÇALES				RATATOUILLE		HARICOTS BEURRE	
	LAITAGE	YAOURT BIO*	7	FROMAGE VIEUX PANÉ	7	YAOURT NATURE	7	CANTAL AOP*	7	PETITS SUISSES	7
	DESSERT	ET GÂTEAU BASQUE	7/3	ET POMME BIO*		RIZ AU LAIT VANILLE	7	ET CAKE AUX FRUITS CONFITS	7	FLAMBY	7
DINER	ENTREE	MOUSSE DE CANARD / CORNICHONS		CHAMPIGNONS À LA CRÈME	7	OEUF DUR MAYO		CAROTTES RÂPÉES	4		
	PLAT PROTIDIQUE	CHOU FARCI		ESCALOPE DE DINDE		ESCALOPE DE DINDE À LA MOUTARDE		TARTIFLETTE AUX LARDONS OU AU FROMAGE	1		
	GARNITURE	RIZ	1	GNOCCHIS	1	SEMOULE		SALADE VERTE			
		HARICOTS VERTS		ÉPINARDS		LÉGUMES WOK					
	LAITAGE	YAOURT NATURE	7	EMMENTAL	7	PETIT SUISSE	7	GOUDA	7		
DESSERT	ÎLE FLOTTANTE	3	MUFFIN AU CHOCOLAT	7/3	FRUITS FRAIS		YAOURT AROMATISÉ À LA VANILLE	7			

MENU SUSCEPTIBLE DE MODIFICATIONS AFIN DE LIMITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

ALLERGENES : 1 = Céréales contenant du gluten ; 2 = Crustacés ; 3 = Œufs ; 4 = Poissons ; 5 = Arachides ; 6 = Soja ; 7 = Lait ; 8 = Fruits à coques ; 9 = Céleri ; 10 = Moutarde ; 11 = Graines de sésame ; 12 = Sulfite ; 13 = Lupin ; 14 = Mollusques

La vinaigrette contient de la moutarde (10) et les entrées avec de la mayonnaise contiennent de la moutarde et de l'œuf (10-3)



* Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Le Secrétaire Général,

E. DOUSSET

Le Proviseur,

A. LEGRAS